



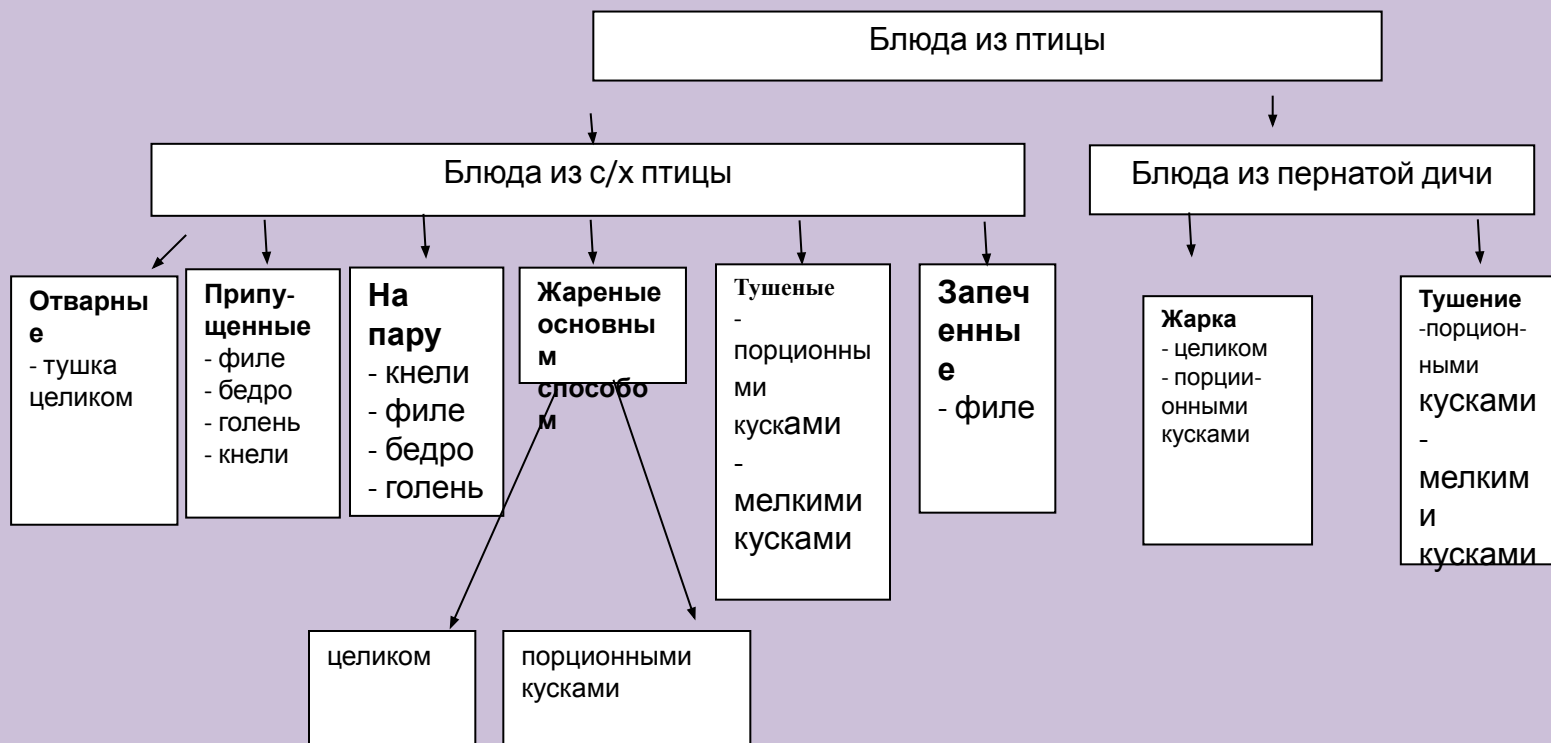
1



2

Блюда из ПТИЦЫ

2. Классификация



3. Процессы в мясе птицы, дичи, кролика при тепловой обработке

1. Выпрессовывание влаги

Мышечные белки → денатурация → потери в массе 25-28% (потери минеральных, экстрактивных веществ)
t 60 С и выше потеря влаги (дегидратация)



Процессы в мясе птицы, дичи, кролика при тепловой обработке

2. Вытапливание жира

Жир → при варке потери 30-35%
→ при жарке потери 40-45%

} вытапливание

3. Размягчение мяса птицы

- t 90 C и выше

Коллаген ———— деструкция ———— глютин

(размягчение
тканей)

4. Образование новых вкусовых веществ

4. Требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из птицы

- Полуфабрикаты должны быть правильной формы и способа разделки, без разрывов кожи, пеньков на поверхности.**
- Консистенция упругая, не дряблая.**
- Поверхность слегка влажная, без слизи.**
- Цвет бело-розовый.**
- Запах свойственный свежей птице. Не гнилостный, кислый.**

5. Варианты сочетания птицы с другими ингредиентами

- Не крахмалистые и зеленые овощи: зелень петрушки, укропа, сельдерея; ботва редиса, свеклы; салат, дикорастущие "столовые" травы, капуста белокочанная, зеленый и репчатый лук, чеснок, огурцы, баклажаны, болгарский сладкий перец, зеленый горошек.
- Редис, брюква, редька и репа
- **Овощи крахмалистые** – свекла, морковь, хрен, корешки петрушки и сельдерея, тыква, кабачки и патиссоны, цветная капуста.
- Из круп – рис.

7. Правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд из отварной ПТИЦЫ

- **Для птицы:** карри, куркума, мускатный орех, бадьян, тимьян, майоран, розмарин, шалфей, базилик.
- **Для дичи:** тимьян, душица обыкновенная, душистый перец, красный перец, можжевельник



8. Методы приготовления домашней птицы для сложных блюд

- варка на пару и «овощной подушке»,
- припускание,
- жарка на гриле,
- жарка в воке,
- жарка на вертеле,
- тушение с гарниром и без,
- томление в горшочках,
- копчение,
- запекание.

Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных блюд:

- формование
- фарширование
- глазирование
- измельчение

Глазировать



- – от немецкого *glasieren* – покрывать глазурью, создавать блестящую глянцевую поверхность. Чаще всего глазурью покрывают кондитерские изделия, заливая их шоколадом или специально приготовленной сахарной массой. Однако глазурь используют также для придания блеска и создания красивой глянцевой поверхности овощей, птицы, мяса и др. В этом случае для глазирования используют мед, фруктовые соки и сиропы.

Глазирование примеры глазурей:

- апельсиновый джем, лимонный сок, рубленый розмарин, соль;
- мед, растительное масло, зерна горчицы;
- соевый соус, растительное масло, чили и винный уксус;
- уваренная смесь обжаренного лука и чеснока в масле, уксуса, томатного пюре, меда, бульона, горчицы, ворчестерского соуса, тимьяна и соли;
- для утиных грудок - смесь меда, кориандра и перца розе





9. Блюда из отварной птицы

Правила варки птицы

- Используют кур и цыплят, реже — гусей, уток
- Варят заправленные тушки птицы целиком. Их кладут в горячую воду (2,5 л воды на 1 кг продукта), быстро нагревают до кипения, удаляют пену, добавляют коренья, репчатый лук, соль и варят при 85—90°С до готовности.
- Время варки цыплят 20— 30 мин, молодых кур — 50—60 мин, старых — 3—4 ч, гусей и индеек — 1—2 ч, дичи — 20—40 мин.
- Соус - белым с яйцом. Гарнир — рассыпчатый рис, картофельное пюре или картофель отварной, зеленый горошек. К гусю или утке подают красный соус, т.к. мясо темное. Гарнир – тушеная капуста, печеные яблоки, маринованные овощи.

Блюда из отварной птицы

- Индейка отварная
- Птица под паровым соусом
- Котлеты натуральные из филе птицы под соусом паровым с грибами
- Кролик отварной (соус - сметанный с луком или томатный с вином)
- Кнели из птицы

Фаршированная строчками куриная ножка



- по технологии SOUS VIDE технологии низко температурного приготовления пищи (вакууматор, низкотемпературная термобаня)
- Помыть и почистить грибы, отварить, порезать

Фаршированная строчками куриная ножка



- Отделить косточку от мяса, аккуратно, чтобы не порвать кожу



Фаршированная строчками куриная ножка



- Очистить косточку и аккуратно отрезать





- На сливочном масле обжариваем лук парей и грибы, с прованскими травами и молотым перцем
- Расстилаем пищевую пленку на доске, выкладываем ножку



Фаршированная строчками куриная ножка



- Косточку вставляют через дырку наружу
- Немного надрезают мясо, солят, перчат, и фаршируют грибами и кусочками сливочного масла, формируют
- Солят, перчат сверху, и обсыпаем прованскими травами. Заворачивают в первый слой пленки

Фаршированная строчками куриная ножка



- Подкручивают пленку, сворачивая плотный рулет
- Завязывают, и закатывают плотно несколькими слоями пленки, вакуумируют и варят в низкотемпературной термобанке 2 часа при 65 С

Фаршированная строчками куриная ножка



- Соус: Обжаривают строчки и шампиньоны, мелко порезанные, с демиглассом. Добавляют красное вино, прованские травы, и уваривают соус.